アフターサービス

保証・修理

- ティファール圧力なべの保証期間は保証書をご確認ください。
  故障のときは保証書の記載に従い修理致します。
- 保証期間を過ぎた場合、また保証に該当しない修理は、有料となります。修理やお問い合わせの際は、製品名、容量を必ずお申し出ください。容量は底面の刻印等をご覧ください。

＊ご家庭での修理・改造などは大変危険です。絶対にしないでください。

交換部品

- パッキング等のご家庭で簡単に取り替えられる部品は、販売店または当社「部品注文センター（ナビダイヤルサービス）」でお買い求めいただけます。販売店にて品切れの場合は直接下記部品注文センターへお問い合わせください。

＊交換部品は必ず、純正部品をご使用ください。他社の部品では代用できません。

お問い合わせ

- 修理、商品に関するお問い合わせは、当社「お客様相談センター（ナビダイヤルサービス）」をご利用ください。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミューズビル
(株)グループセブ ジャパン 修理センター：
〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様相談センター　ナビダイヤル 0570-077772　受付時間：月～金10:00～17:00（土・日・祝日を除く）

部品注文センター　ナビダイヤル 0570-086072　受付時間：月～金10:00～16:00（土・日・祝日を除く）

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。

おいしいレシピをご紹介しています！ ティファールのホームページ

www.t-fal.co.jp

Ref.4134890_A

クリプソヌーヴォー

取扱説明書

ご使用になる前に必ずお読みください

ガス

電気プレート コイル

セラミック ヒーター

ハロゲン ヒーター

電磁調理器（IH）

100V-200V 対応

- 電磁調理器（IH）を含む上記の熱源に使えます。

Made in France

この度は、ティファール圧力なべ「クリプソヌーヴォー」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
ティファール圧力なべは、万全の品質管理のもとに製造され、高い安全性と耐久性が世界各国で広く認められております。

もくじ

頁

安全にご使用いただくために必ずお守りください…… 1

各部の名称…… 2

コントロールパネルの名称…… 3

セレクターマークの意味…… 3

圧力ぶたについて

圧力ぶたの開閉の仕方…… 4

コントロールパネルのはずし方…… 4

コントロールパネルの取付け方…… 5

圧力なべの調理量…… 6

中かごを使うときは…… 7

圧力なべ調理の仕方

始める前に…… 8

⚠ 初めてご使用の際、必ず行ってください…… 9

加圧が終わったら…… 11

圧力なべの安全設計…… 13

お手入れの仕方…… 14

こんなときは…Q&A …… 16

アフターサービス…… 18

安全にご使用いただくために必ずお守りください

圧力なべ

ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みいただき、大切に保管してください。
間違ったご使用は大変危険です、調理される際は下記の点に十分ご注意ください。

- **調理量を守ってください。最大量はなべの深さの 2/3 までにしてください。**
  豆類は、豆と水分等を合わせた量をなべの深さの 1/4 以下にし、必ず落とし蓋を使用してください。
- ご使用前に蒸気口や安全弁が目詰まりしていないか、必ず点検してください。
- 空炊きは絶対にしないでください。本体やパッキングを傷め蒸気漏れが生じたり、安全装置等の故障の原因となります。
- ガスの炎はなべ底からはみださないようにしてください。火がなべ側面にまわり、取っ手が損傷する恐れがあります。
- 加熱中はそばを離れないでください。またお子様を近づけないようにしてください。
- 加熱中及び直後は、なべが非常に熱くなっています。取っ手以外には触れないようにしてください。必要であれば、鍋つかみを使用してください。
- 火傷をする恐れがありますので、蒸気口や蒸気に、顔や手を近づけないでください。
- 調理中、蒸らし中になべに強い衝撃を与えないでください。また、蒸らし時間になべを移動させる時は、静かに取扱ってください。
- ふたを開ける場合は必ず、なべの中の圧力を完全に下げてから行ってください。
- 重曹など、急激に発泡するものや、多量の油・酒は調理に使用しないでください。また、揚げ物はしないでください。
- ローストビーフ等の一部料理を除き、調理する際は水やスープ、だし汁等を最低 1.5 カップ入れてください。目安として中火 10 分間で約 200cc（1 カップ）の水分が蒸発します。
- 蒸し物をする時は、空炊きを防止するため、レシピもしくは前述の水分量を必ず守ってください。
- **とろみがつくカレーやシチューなどのルーは、具のみを加圧調理してからふたを開け、圧力をかけない状態で入れてください。**また、あん、きんとん、オートミールなどは、泡立ったり、跳ね上がったりして蒸気口等の目詰まりの原因になりますので、圧力なべでの調理は避けてください。
- 牛タンのような表皮に覆われたものは、必ず金串・竹串等でよく穴を開けてから調理してください。
- 分解・改造等は絶対にしないでください。ご使用後は「取扱説明書」にしたがってお手入れをしてください。
- **圧力調理で、油を使っての揚げ物は絶対にしないでください**
- **電子レンジ、及びオーブンではお使いになれません。**
- 料理を長時間鍋の中に入れたままにしないでください。
- 調理以外の目的にはご使用にならないでください。

各部の名称

ノブ

コントロールパネル

圧力ぶた

コントロールパネル
取付けビス

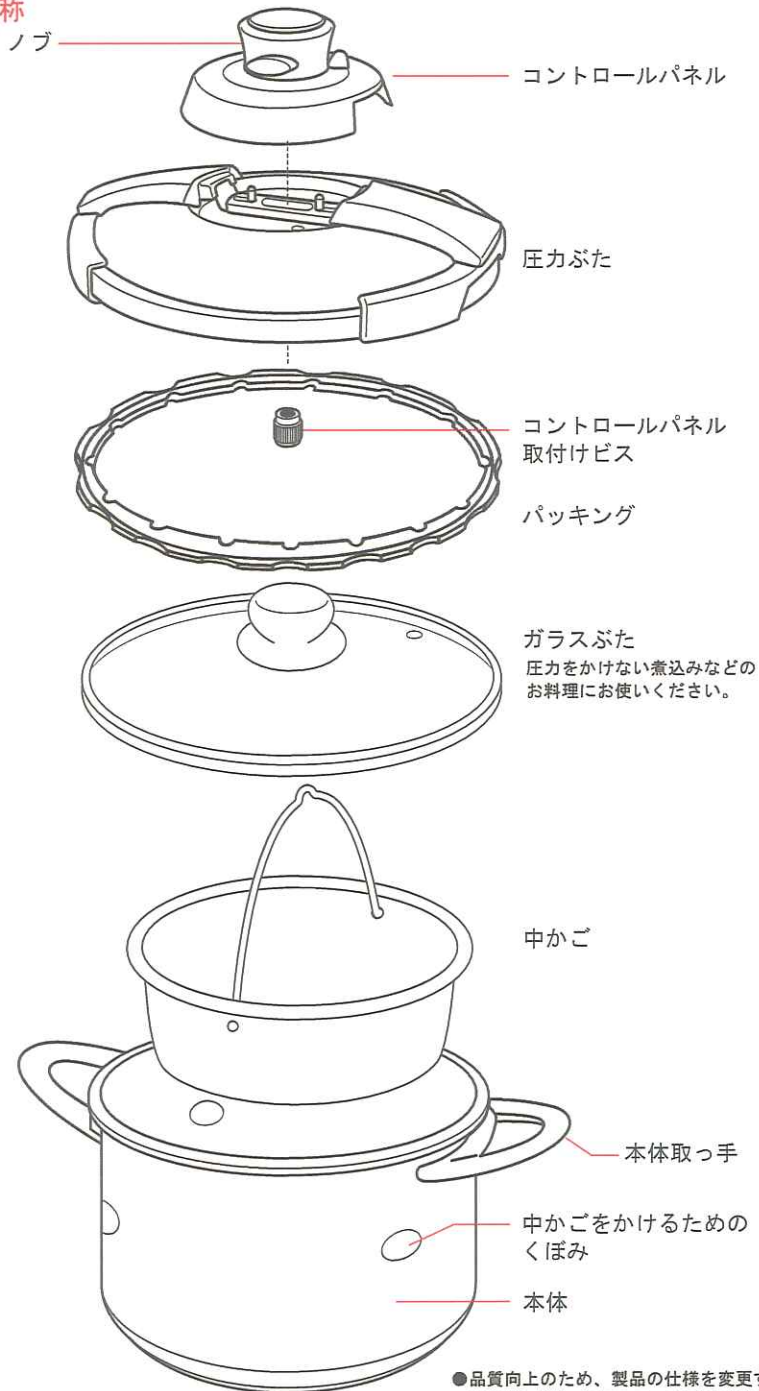
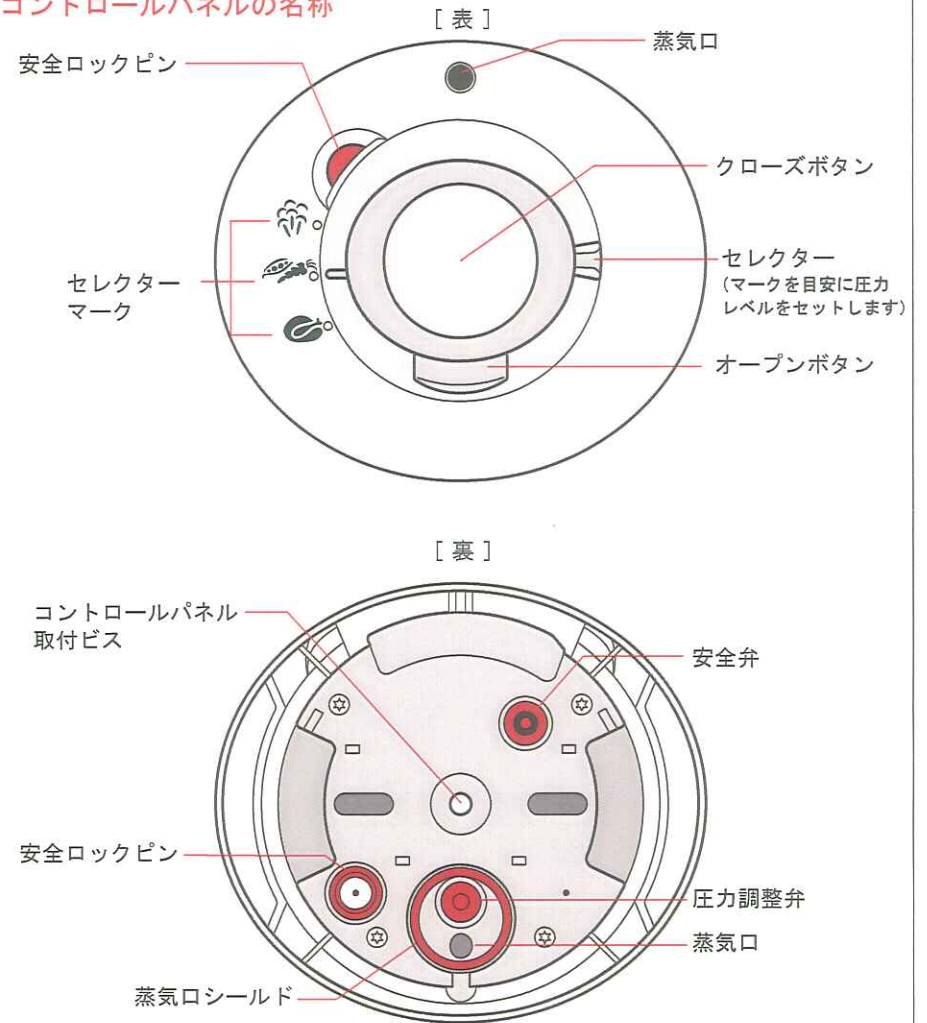
パッキング

ガラスぶた
圧力をかけない煮込みなどの
お料理にお使いください。

中かご

本体取っ手

中かごをかけるための
くぼみ

本体

●品質向上のため、製品の仕様を変更する
場合がございますので、ご了承ください。

セレクターマークの意味

……蒸気を排出する

……野菜などのビタミンクッキング（低圧：55kPa）

……かたまり肉などのスピードクッキング（高圧：85kPa）

圧力ぶたについて

圧力ぶたの開閉の仕方

開けるとき

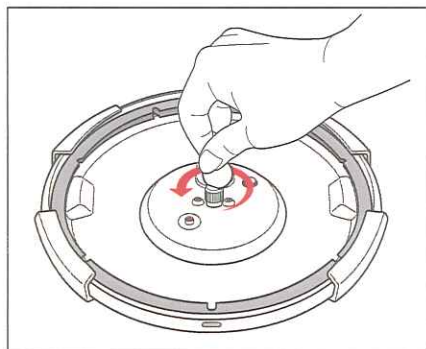
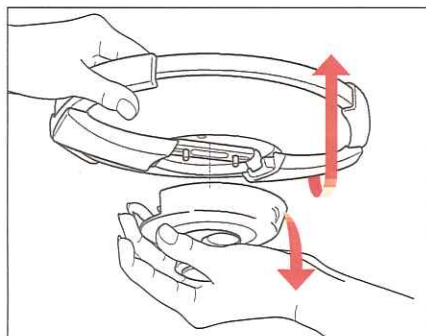
オープンボタンを押してください。

ふたのサイドのロックがはずれます。

閉めるとき

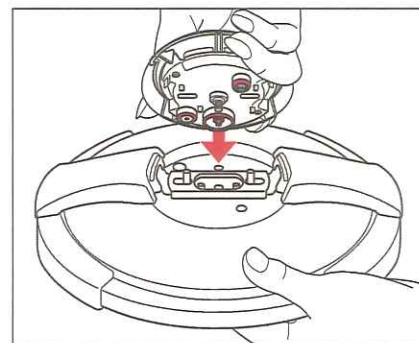
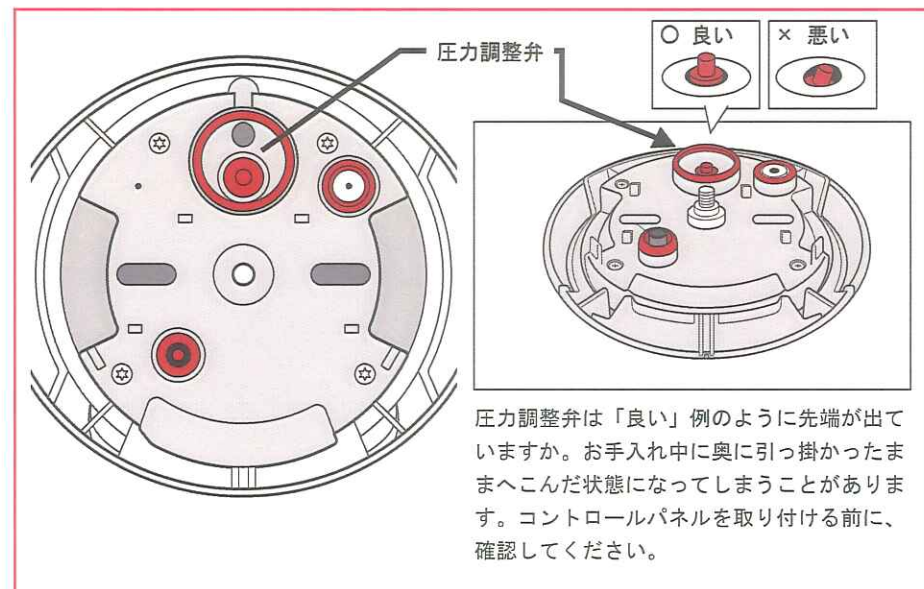
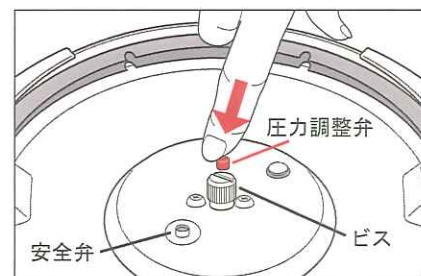
クローズボタンを押してください。

ふたのサイドがロックされます。

コントロールパネルのはずし方

ふたを裏返します。
コントロールパネル取付けビスを回します。
必要であればコインやねじまわし等をご使用ください。

コントロールパネルがはずれます。

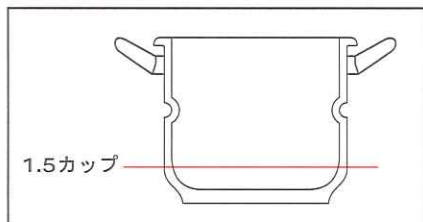
! コントロールパネルのお手入れについては15頁を参照してください。

コントロールパネルの取付け方

圧力調整弁は「良い」例のように先端が出ていますか。お手入れ中に奥に引っ掛かったままへこんだ状態になってしまうことがあります。コントロールパネルを取り付ける前に、確認してください。

ふたの取付部分にコントロールパネルの形が合うようにセットします。
ふたを裏返して、コントロールパネル取付けビスでしっかりと締めてください。
締め方が弱いと蒸気もれの原因となりますので、必要であれば、ゴム手袋やぬれぶきん等を使用し固く締めてください。

ふたの内側の赤い矢印の部分に、圧力調整弁の先端が出てきます。
スムーズに上下に動くか、指先で確認してください。

圧力なべの調理量

空炊きは絶対にしないでください。以下の調理量を守ってください。

最低調理量

調理される際は、最低 1.5 カップ以上の水やスープ・だし汁等を入れてください。
（詳しくはレシピをご参照ください）

最大調理量

以下の最大調理量を守ってください。

通常のお料理

材料＋水分
なべの深さの $\frac{2}{3}$

豆　類

豆＋水分
なべの深さの $\frac{1}{4}$

＊付属の中かごを落としぶたとしてご使用ください。

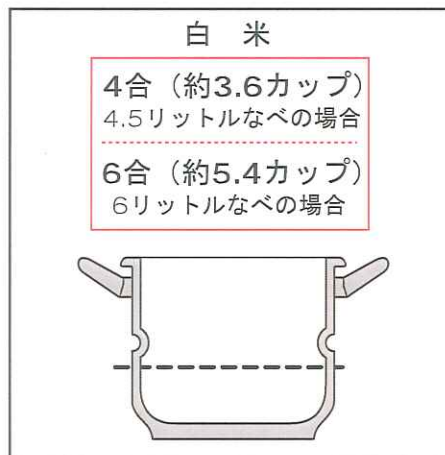
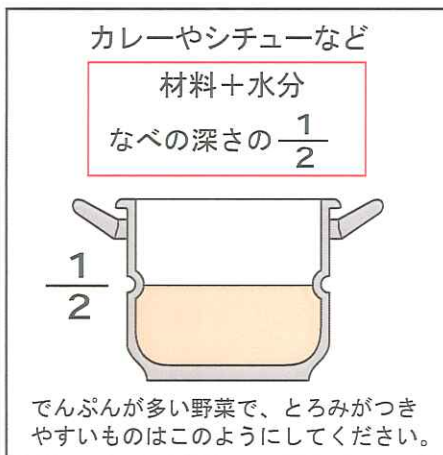
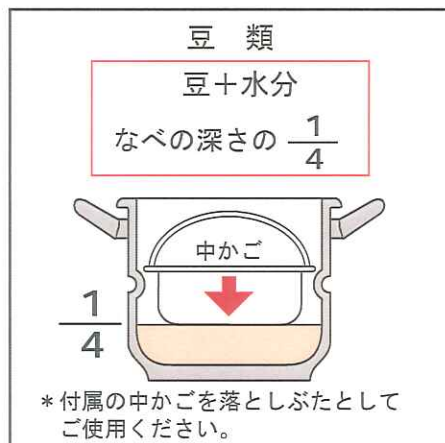
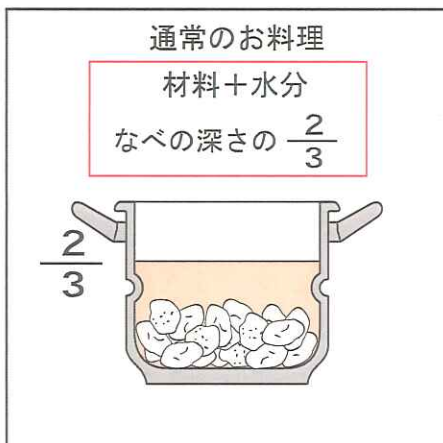
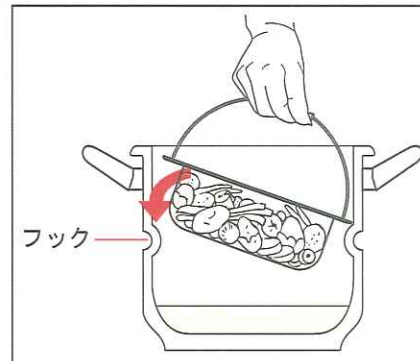
カレーやシチューなど

材料＋水分
なべの深さの $\frac{1}{2}$

でんぷんが多い野菜で、とろみがつきやすいものはこのようにしてください。

白　米

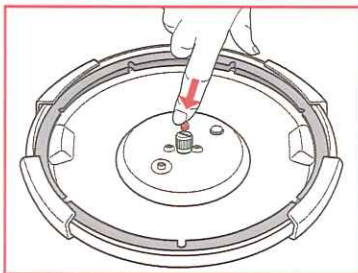
4合（約3.6カップ）
4.5リットルなべの場合

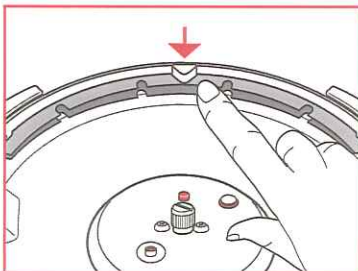
6合（約5.4カップ）
6リットルなべの場合

中かごを使うときは

中かごはなべのくぼみ（フック）にかけるようにしてセットします。
蒸し料理の場合は、目安として、中火 10 分間で約 200cc（1 カップ）の水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水を入れてください。

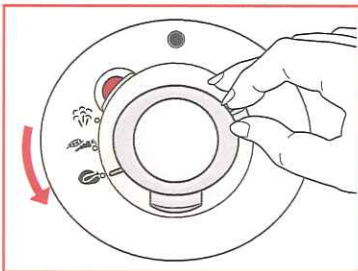
蒸しおこわやもち米を蒸す場合は、必ず 3 カップの水を入れてください。水が少ないと、こげつきの原因となります。

中かごを使用して調理する際は、調理物が圧力ぶたの内側に触れないよう、ご注意ください。

圧力なべ調理の仕方…始める前に

始める前に以下のポイントを、毎回チェックしましょう。

コントロールパネルをふたに正しくセットしていますか？
取付けビスがしっかりと締まっているか確認してください。

圧力調整弁はスムーズに動きますか？

パッキングは正しくセットされていますか？
ふたにある6箇所のV字型の押さえに、パッキングがはめこまれているか、確認してください。

ふたをクローズボタンを押して閉めましたか？

セレクターは正しい位置にセットしていますか？

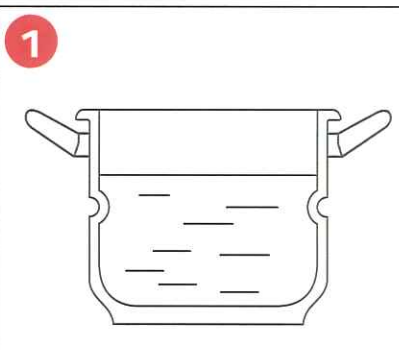
圧力なべ調理の仕方-1

取扱説明書をすべてお読みになられたあと、以下の順序で加圧してください。
＊「お料理ブック」のレシピを参考においしい圧力なベクッキングをお楽しみください。

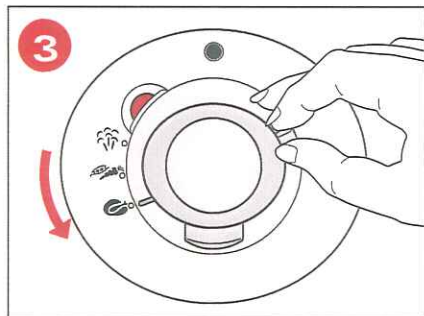
⚠ 初めてご使用の際、必ず行ってください

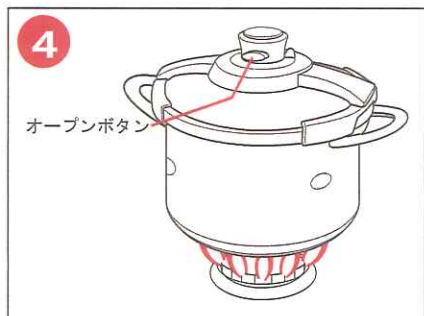
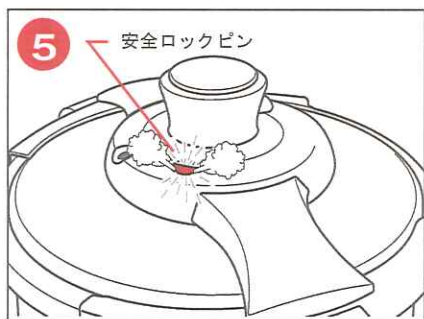
- 中性洗剤を使いスポンジで圧力なべをよく洗い、乾かしてください。
- ふたについている銀色のステッカーは、はがさないでください。
- この取扱説明書をすべてお読みいただいてから、始めてください。

お買い上げいただいたなべを最初に使うときは、なべがきちんと作動していることを確認するため、そして圧力なべの扱いになれるためにも、まず水を使って圧力をかけてください。

方法：なべの深さの 2/3 まで水を入れた後以下の ② から ⑧ の手順に従いセレクター で 15 分ほど加圧してください。火をとめて、蒸気口より全く蒸気が出なくなり、安全ロックピンが完全に下がったことを確認してからふたを開けます。

なべに材料を入れます。
6 頁の最大調理量を必ず守ってください。

ふたを閉め、クローズボタンを押します。

圧力なべ調理の仕方-2

セレクターをレシピにより

（マーク）または（マーク）にセットします。

圧力なべを強火（炎がなべの底面より出ない程度）で加熱します。
オープンボタンが手前にくるように圧力なべを置いて調理してください。

はじめに安全ロックピンの穴から蒸気が出ます。
安全ロックピンが上がり蒸気が止まります、
この時点よりふたを開ける事はできません。
（無理にふたを開けようとしない でください。）

しばらくすると蒸気口から蒸気が出始めます。
シューという音と共に、蒸気口より蒸気が絶えず出始めたら、弱火にして加圧します。一度圧力がかかればごく弱火でも充分に調理できます。

⚠ 加圧時間の始まりは蒸気口から蒸気が出てからです。安全ロックピンからの蒸気ではありませんので間違えないようご注意ください。

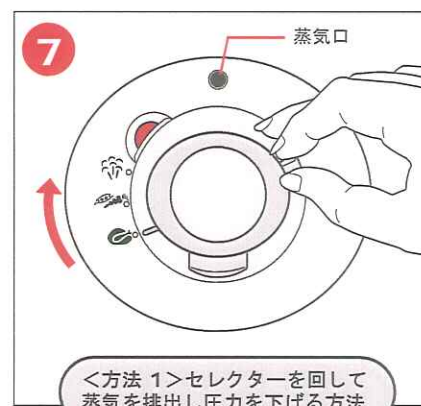
加圧が終わったら-1

時間がきたら火を止めます。調理方法により、そのまま自然放置するか、内部の圧力を下げてふたを開けてください。

蒸らし調理をしたい時（自然放置）

火を止め、安全ロックピンが下がるまで、圧力を下げずにそのままにしておきます。
火を止めた後も、なべの中は100度以上の高温で調理が続いています。この余熱を利用する料理も多くあり、味を含ませることにも有効です。
蒸らし時間の指定があるレシピでは、蒸らし時間が終了したら、セレクターを回すか水をかけて、内部の蒸気を完全に抜いてください。

すぐにふたを開けたい時：次の2つの方法があります

<方法 1>セレクターを回して蒸気を排出し圧力を下げる方法

<方法 1>
セレクターをゆっくり（マーク）マークへ回し蒸気を排出して圧力を下げます。

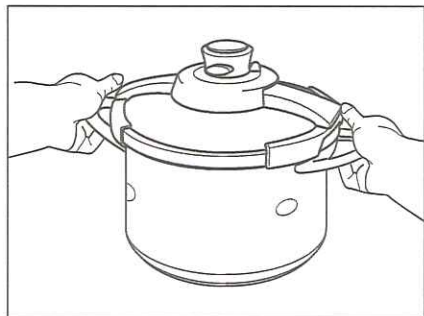
火を止めた後も、なべの中にはまだ圧力が残っています。そのため、蒸気口より高温の蒸気が勢いよく排出されますので、充分にご注意ください。

調理内容等、場合によっては内容物が蒸気口から排出される場合があります。その際は<方法 2 急冷>で圧力を下げてください。

ヒント 蒸気排出の際、蒸気口にかたく絞ったぬれぶきんを軽くかぶせておくと、万一内容物が吹出した場合にも安心です。

<方法 2>ふたに流水をかけて中の圧力を下げる方法（急冷）

<方法 2（急冷）>
ふた部分に蛇口からの流水を1分程度かけて内部の圧力を下げます。（なべの中に水が入る場合がありますので、コントロールパネルに水がかからないようにしてください。）

加圧が終わったら-2

なべを移動する際は、両方の取っ手を持ってください。ふたのノブを持って移動することは、危険ですので絶対にしないでください。

取っ手が熱くなっていることがありますのでご注意ください。

蒸気口より全く蒸気が出なくなり、安全ロックピンが完全に下がった事を確認したら、オープンボタンを押してふたを開けてください。

箸などで無理に安全ロックピンを押し下げないでください。

安全ロックピン、蒸気口周辺は熱くなっていることがありますので、ふたを開ける際はご注意ください。

圧力なべの安全設計

ティファールの圧力なべには安全のためのシステムがあります。

万一、圧力がかかりすぎた際の安全システム

ご使用中、圧力が基準値以上になった場合、安全システムが作動するようになっています。

安全弁：セレクター部が正常に作動しない場合、安全弁より蒸気が排出されます。蒸気はコントロールパネルとふたの間から出るようになっています。

特別設計のパッキング：万一、セレクター部、安全弁共に作動しなかった場合、蒸気はふたと本体の間から出るようになっています。

安全システムが作動した場合は、
- まず火を止めて、圧力なべが自然に冷めるのを待ってください。
- ふたを開け、コントロールパネルが正しく取付いているか確認してください。
- 安全弁や蒸気口、パッキングに汚れがあれば除去し、15 頁を参照の上、確認してください。

より永くお使いいただくために 空炊きは絶対にしないでください。

- 永くご使用いただくと本体の内側が黒くなってきたり、線が出てくることがありますが、品質には問題ございません。
- 圧力なべが黒くなってきた場合は、ステンレス専用洗剤または磨き粉で洗浄してください。

圧力なべで焦がしてしまったら
- すぐに洗わずに、本体をぬるま湯に浸けてください。
- 漂白剤や塩素系の洗剤を使用しないでください。

10年くらいご使用になられた圧力なべは、当社アフターサービスへ点検に出されることをお勧めします。

安全と品質を保証するPSCマーク・SGマークがついています。

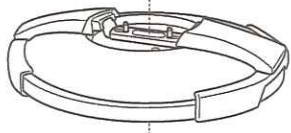
PSCマークとは
「消費生活用製品安全法」に定める安全基準に適合している事を証明する表示です。

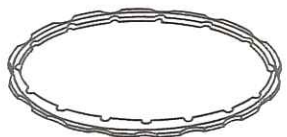
SGマークとは
製品安全協会の認定基準に合格した表示で製品の欠陥により万一ケガなどの人身事故が起きた場合は、協会が損害を賠償します。

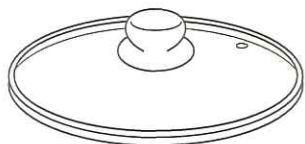
万一、空炊きをした場合は当社アフターサービスへ点検にお出しください。

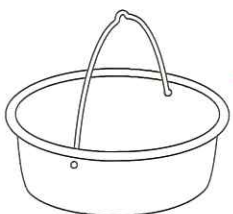
お手入れの仕方

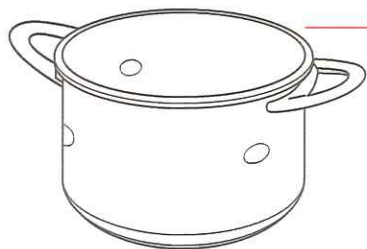
コントロールパネル（右頁参照）

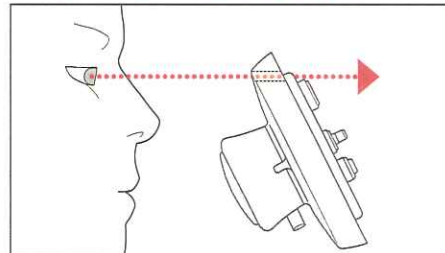
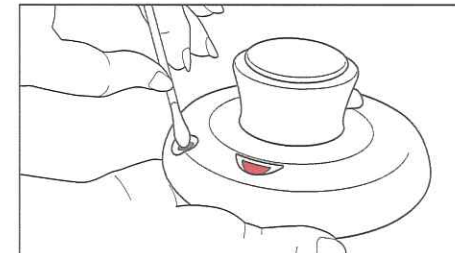
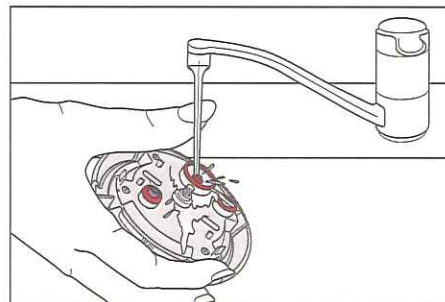
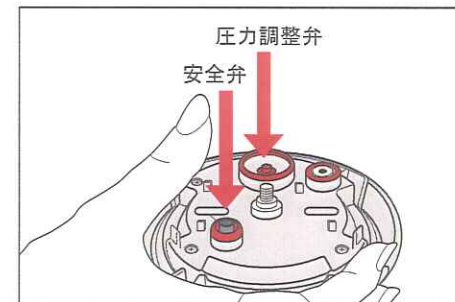
数回使用したらふたからはずして右頁のようなお手入れをしてください。
食器洗い機では洗えません。

ふたのステンレス部分

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。
食器洗い機でも洗えます。

パッキング（右頁参照）

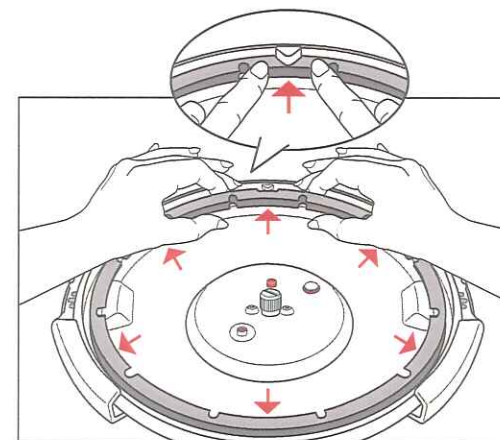
毎回使用時にぬるま湯と中性洗剤で洗い、よく乾燥させてください。
食器洗い機では洗えません。

ガラスぶた

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。
食器洗い機でも洗えます。

中かご／本体

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。こびりつきがひどい時は金属たわしをご使用いただけます。（キズが付く場合がありますのでご注意ください）
食器洗い機でも洗えます。

＊漂白剤や塩素系洗剤を絶対に使用しないでください。ステンレスの品質を損なう場合があります。
＊お手入れが終わったらよく乾燥させて、ふたを裏返した状態にして、本体にのせて収納します。

コントロールパネルのお手入れ

明るい方向へかざして蒸気口が目詰まりしていないか確認します

必要であれば綿棒で掃除してください。

流水ですすいでよく乾かしてください。
汚れが気になる時は中性洗剤を使いスポンジで洗い、水でよくすすいでください。金属たわしはご使用にならないでください。コントロールパネルは食器洗い機では洗えません。

圧力調整弁がスムーズに動くか確認してください。安全弁は、はし等でまん中のへこみの中の突起部が動くか確認してください。

パッキングのお手入れ

- ふたをはずし、オープンボタンを押した状態にします。
- パッキングはきちんとセットされていないと、蒸気もれの原因となります。図の赤い矢印部にある6箇所のV字型の押さえの下にパッキングを押し込みます。
- ふたのへりに向かってしっかりと指で押して、一周させてください。

パッキングの交換

＊専用のパッキングをご購入ください。
＊ご使用の頻度にもよりますが、パッキングは**1年に1度を目安に交換**してください。

こんなときは…Q&A（調理中、おかしいなと感じたらまず火を消してください。）

ふたが閉まらない	□ パッキングは正しくセットしていますか？（15頁参照） □ ふたのサイドのロックは外れていますか？
空炊きをしてしまった	□ 当社アフターサービスへ点検にお出しください。
調理中、安全ロックピンが上がらない。	□ ふたは正しく閉まっていますか？（4頁参照） □ セレクターは のどちらかにセットされていますか？ □ 強火（炎がなべの底面より出ない程度）で立ち上げていますか？そうでない場合は強火にしてください。 □ 充分な水分は入っていますか？ □ パッキングに亀裂やふたのフチ部分に歪み等の損傷はありませんか？
調理中、安全ロックピンが上がったのに、蒸気口より蒸気が出てこない。	□ 蒸気が出てくるまで数分かかります。 □ 蒸気口や安全弁がつまっていませんか？ 火を止め、水を張ったボール等に圧力なべを浸け、または水道水をかけて急冷し圧力を下げてください。安全ロックピンが下がったら、ふたを開けて蒸気口及び安全弁等の汚れを除去してください。
ふたの周りより、蒸気がもれる。	□ ふたは正しく閉まっていますか？（4頁参照） □ コントロールパネルは正しく取付けていますか？（5頁参照） □ パッキングは正しくセットしていますか？（15頁参照） □ パッキングが古くなっている場合は交換してください。 □ 本体のフチに歪み等の損傷はありませんか？
コントロールパネルの周りから蒸気がもれる。	□ コントロールパネルは正しく取付けていますか？（5頁参照） □ コントロールパネルの取付けビスはしっかりと締まっていますか？（5頁参照） □ 蒸気口シールドや圧力調整弁はついていますか？（3頁参照）またはキズついていませんか？ □ 一度圧力がかかった後は、弱火にしていますか？

ふたが開かない	□ 安全ロックピンは完全に下がっていますか？ そうでなければ、水を張ったボール等に圧力なべを浸け、または水道水をかけて圧力を下げてください。しばらくすると安全ロックピンが下がります。
うまく調理できなかった 焦げ付いた	□ 加圧時間（調理時間）はあっていますか？ □ セレクターのセット位置（ :低圧／ :高圧）はあっていますか? □ 加圧時の火加減は強すぎませんか？ □ 水分の量は足りていますか？
焦げ付いてしまった	□ すぐに洗わずに、なべ本体をぬるま湯に浸けてください。 □ ステンレス専用洗剤やクレンザーで洗浄してください。 □ 漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください。 □ こびりつきがひどい時は金属たわしをお使いください。 （強くこするとキズがつく場合もありますので、ご注意ください）
安全システムが1つでも作動した	□ まず火を止めて、圧力なべを冷ましてください。 □ 安全ロックピンが下がったことを確認してからふたを開け、コントロールパネルが正しく取付いているか確認してください。 □ 安全弁や蒸気口、パッキングに汚れがあれば除去してください。
いつから加圧時間なの？	□ 蒸気口から絶え間なく蒸気が出始めた時からです。火を弱めてください。（10頁参照）
材料の量によって 加圧時間は変わるの？	□ 最大調理量を守ったうえで、材料の大きさをそろえれば、量が増えても減っても、加圧時間、蒸らし時間は変わりません。なべの容量が変わっても同じです。
ごはんを炊いたら 灰色がかってしまった	□ 米のように、タンパク質と炭水化物を同時に含んでいる食品は高温高圧で調理すると、アミノ酸と糖質が分解し灰色っぽく見えることがあります。これは、無害で、味にも影響はありません。

その他、分からない点は、当社「お客様相談センター」までお問い合わせください。